
Rachida AMHAOUCHE
Pâtisserie
marocaine
Illustrations
pas à pas

Précisions utiles

Le temps de cuisson des gâteaux varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Editions CHAARAOUI VI

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. (+212) 22 99 06 94 Fax. (+212) 22 99 06 98
e.mail : cnajim@menara.ma
Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tel. : 0626389280

Imprimé en CEE.

PÂTISSERIE MAROCAINE
Dépot légal : 2005/1523
ISBN : 9954-459-00-6

Pâtisserie marocaine



Illustrations pas à pas

Cornes de gazelle

Ingrédients

Cuisson : 25 min

La pâte :

- *500 g de farine*
- *1 oeuf*
- *½ verre à thé de beurre fondu*
- *1 pincée de sel*
- *2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*

La farce :

- *1 kg d'amandes*
- *500 g de sucre semoule*
- *½ cuillère à café de cannelle*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *½ verre à thé de beurre fondu*
- *5 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*



Préparation



La pâte : versez la farine dans un récipient puis ajoutez l'oeuf, le beurre, le sel, l'eau de fleurs d'oranger, pétrissez énergiquement afin d'obtenir une pâte molle. Divisez-la en boules puis réservez en couvrant avec un film alimentaire.



La farce : ébouillantez les amandes et mondez-les. Mixez avec le sucre, la cannelle, la gomme arabique, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger. Façonnez la pâte obtenue en plusieurs petits bâtonnets servant de farce.



À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement les boules de pâte sous forme de rectangles et les huiler légèrement. Posez les bâtonnets d'amande et enroulez-les un à un dans la pâte.



Avec les doigts, pincez le bâtonnet en hauteur, en lui donnant une forme de croissant et découpez à l'aide d'une roulette à pâtisserie.



Déposez les cornes de gazelle dans une plaque huilée, piquez-les avec une aiguille avant de les faire cuire au four.
Les cornes de gazelle doivent prendre une couleur légèrement dorée.

Ghribas aux amandes

Ingrédients

- *500 g d'amandes*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 cuillère à café de beurre*
- *4 œufs*
- *250 g de sucre glace*
- *2 cuillères à soupe de zeste de citron*

Cuisson : 25 min

Décoration :
- *du blanc d'oeuf*
- *du sucre glace*

Préparation



Ébouillantez les amandes, mondez puis mixez-les. Ajoutez la gomme arabique, la levure, le beurre, trois jaunes d'oeufs (réservez le blanc), un œuf, le sucre glace et le zeste de citron.

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Huilez vos mains et formez des petites boulettes avec la pâte sous forme de ghriba. Trempez-les dans le blanc d'oeuf puis saupoudrez de sucre glace.

Disposez les Ghribas sur une plaque huilée et farinée puis faites-les cuire dans un four préchauffé à une température moyenne durant 20 à 25 minutes environ.

Laissez refroidir et servez.

25 min

oeuf
ace



Huilez vos
de ghriba.

es-les cuire
25 minutes

Ghribas aux noix de coco

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *500 g de noix de coco râpée*
- *200 g de semoule*
- *350 g de sucre glace*
- *le zeste d'un citron*
- *5 œufs*
- *½ verre à thé d'huile*
- *½ verre à thé de beurre fondu*
- *1 sachet de levure chimique*

Préparation



Dans un récipient, mélangez la noix de coco, la semoule, le sucre glace, le zeste de citron, les œufs puis l'huile et le beurre. Laissez reposer le mélange pendant une heure.





Ajoutez la levure et mélangez bien. Faites des petites boulettes avec la pâte obtenue, aplatissez-les légèrement avec les doigts pour avoir la forme de ghriba. Saupoudrez de sucre glace puis disposez-les sur une plaque huilée et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C.



Ghribas aux noix

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *500 g de noix décortiquées*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 cuillère à café de beurre*
- *4 œufs*
- *250 g de sucre glace*
- *1 cuillère à café d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 cuillère à café de farine*
- *1 cuillère à soupe de zeste de citron*

Décoration :

- *du blanc d'oeuf*
- *du sucre glace*



Préparation



Mixez les noix et ajoutez la gomme arabique, la levure, le beurre, 3 jaunes d'oeufs (réservez les blancs), 1 œuf, le sucre glace, l'eau de fleurs d'oranger, la farine et le zeste de citron.



Après avoir bien mélangé tous les ingrédients, confectionnez des boulettes. Trempez-les dans le blanc d'oeuf et dans le sucre glace. Posez sur une plaque à four huilée et faites cuire dans un four préchauffé à 180°C. Une fois sorties du four, enrober le dessus de sucre glace.



Ghribas aux graines de sésame

Ingrédients

- *500 g de graines de sésame*
- *2 œufs*
- *1 cuillère à soupe de farine*
- *250 g de sucre glace*
- *1 cuillère à soupe de levure chimique*
- *1 cuillère à soupe de confiture*
- *4 cuillères à soupe de beurre fondu*

Cuisson : 15 min

Décoration :

- *un peu d'eau de fleurs d'oranger*
- *100 g de sucre glace*

Préparation



Lavez et séchez les graines de sésame et faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse. À l'aide d'un mixeur concassez-les puis ajoutez les œufs, la farine, le sucre, la levure, la confiture et mélangez.



Ajoutez le beurre fondu au mélange et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faites des petites boulettes, sous forme de ghriba.



Plongez le dessus de chaque ghriba dans l'eau de fleurs d'oranger, puis dans le sucre glace. Disposez-les sur une plaque beurrée et farinée et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes environ.





Ghribas traditionnelles

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *500 g de farine*
- *100 g de sucre glace*
- *2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées*
- *1 pincée de sel*
- *1 verre à thé d'huile*
- *1 et ½ verre à thé de beurre fondu*
- *1 sachet de levure chimique*

Préparation



Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, les graines de sésame, le sel, le beurre fondu et l'huile. Pétrissez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer dans le réfrigérateur une nuit entière.



Ajoutez la levure chimique et pétrissez. Confectionnez des boulettes et disposez-les dans une plaque beurrée ou chemisée de papier sulfurisé.
Faire cuire dans un four préchauffé à une température moyenne.

Décoration : saupoudrez de cannelle en poudre.

Ghribas aux amandes effilées

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *500 g d'amandes (pochées et mondées)*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 cuillère à café de beurre*
- *4 œufs*
- *250 g de sucre glace*
- *1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé*

Décoration :

- *du blanc d'oeuf*
- *200 g d'amandes effilées*



Préparation

Mixez les amandes et mélangez-les avec la gomme arabique, la levure, le beurre, 3 jaunes d'oeufs (réservez le blanc), 1 oeuf, le sucre glace et le zeste de citron râpé. Malaxez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



Façonnez des petites boules avec la pâte d'amande, trempez-les dans le blanc d'oeuf puis dans un bol remplit d'amandes effilées. Disposez-les sur une plaque huilée et faites cuire dans un four préchauffé à une température moyenne.





Macarons

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *600 g d'amandes*
- *300 g de sucre glace*
- *3 œufs*
- *1 cuillère à café de levure chimique*

Décoration :

- *quelques amandes*

Préparation



Battez 3 blancs d'oeufs en neige jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Réservez les jaunes d'oeufs pour la pâte.



Lavez et séchez les amandes sans les monder et mixez-les. Ajouter ensuite le sucre glace, les trois jaunes d'oeufs, la levure et bien mélangez. Versez le blanc d'oeuf en neige en mélangeant délicatement, avec une spatule, du bas en haut jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse.



Confectionnez des boulettes avec la pâte et disposez-les sur une plaque huilée, ou chemisée avec du papier sulfurisé. Décorez avec les amandes et mettez dans un four préchauffé à 180°C.

A la sortie du four, les macarons sont mous mais durcissent après quelques heures. En les conservant dans une enceinte réfrigérée, les macarons deviennent malléables.



M'hancha

Ingrédients

- *250 g d'amandes*
- *125 g de sucre semoule*
- *3 cuillères à soupe de beurre fondu*
- *¼ de cuillère à café de cannelle*
- *2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *20 feuilles de pastilla + du beurre fondu*

Cuisson : 15 min

Décoration :

- *1 jaune d'œuf*
- *3 cuillères à soupe d'amandes effilées et concassées*
- *2 cuillères à soupe de miel*



Préparation



Pocher les amandes pendant 5 minutes, les monder et les essuyer avec un torchon propre. Les mixer avec le sucre à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amandes lisse.



Ajouter à la pâte d'amandes, les trois cuillères de beurre fondu, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et la gomme arabique en poudre. Bien malaxer puis former de longs bâtons.



Couper les feuilles de pastilla en forme de grands rectangles et les badigeonner avec du beurre fondu. Enrouler le bâton d'amandes dans la feuille. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface avec du jaune d'oeuf et décorer avec les amandes effilées.

Disposer les bâtons sur une plaque et cuire 15 minutes au four préchauffé. A la sortie du four, ils doivent être dorés.



Une fois les bâtons cuits, les arroser avec du miel tiède et les couper en petits morceaux.
Servir froid.

Briouates aux amandes

Ingrédients

- *250 g d'amandes pochées et mondées*
- *100 g de sucre semoule*
- *50 g de beurre*
- *½ cuillère à café de cannelle*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *24 feuilles de pastilla de format moyen*
- *1 jaune d'oeuf*
- *de l'huile pour friture*
- *500 g de miel*

Décoration :

- *50 g d'amandes frites et concassées*



Préparation



Faire ébouillanter les amandes, les monder, les essuyer avec une serviette propre puis les mixer avec le sucre. Ajouter 1 c.à.c. de beurre, la cannelle, la gomme arabique et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger avec les mains puis confectionner des boulettes.



Découper la feuille de pastilla en larges lanières, badigeonner chacune avec du beurre fondu et y disposer une boulette de pâte d'amandes. Plier en forme de triangle en procédant de droite à gauche puis de gauche à droite. Coller la dernière partie de la lanière avec du jaune d'oeuf.



Faire dorer les briouates des deux côtés dans une friture brûlante puis les plonger dans du miel. Les égoutter et les décorer avec des amandes concassées.

Servir froid.

Variante :

On peut aussi ébouillanter les amandes, les monder, les faire frire et les mixer avec le sucre, le beurre, la cannelle, la gomme arabique, et l'eau de fleurs d'oranger. Avant la friture, les briouates peuvent être conservées dans une boîte hermétique au congélateur pour les utiliser au besoin.

Anneaux aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 15 min

La farce :

- *500 g d'amandes*
- *350 g de sucre semoule*
- *¼ de cuillère à café de cannelle*
- *3 cuillères à café de beurre*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *4 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*

La pâte :

- *1 petite boîte de crème fraîche (200 g)*
- *1 cuillère à soupe de sucre semoule*
- *1 pincée de sel*
- *250 g de farine*

Décoration :

- *du blanc d'oeuf*
- *50 g d'amandes (pochées, mondées, concassées)*



Préparation



La farce : ébouillantez les amandes pendant 10 min. mondez et séchez-les puis mixez-les avec le sucre à plusieurs reprises. Mélangez la pâte obtenue avec la cannelle, le beurre, la gomme arabique en poudre et l'eau de fleurs d'oranger. Confectionnez de longs bâtonnets avec cette pâte.



La pâte : disposez dans un récipient la crème fraîche, le sucre, le sel, mélangez en versant la farine en pluie puis laissez la pâte reposer au frais pendant 30 min.



Étalez la pâte finement, déposez les bâtonnets un à un et roulez-les avec la pâte, puis à l'aide d'un couteau séparez le bâtonnet du reste de la pâte. Utilisez ainsi tous les bâtonnets de pâte d'amande.



Coupez les bâtonnets en morceaux de 8 cm. À l'aide de votre index, aplatissez légèrement chaque morceau puis soudez les deux extrémités pour former un anneau.



Trempez le dessus des gâteaux dans le blanc d'oeuf puis dans les amandes concassées ensuite disposez les anneaux sur une plaque beurrée et mettez au four. Faites cuire à 180°C pendant 15 min.

Rouleaux feuilletés aux fruits secs

Ingrédients

Cuisson : 15 min

- *200 g d'amandes*
- *200 g de noix concassées*
- *½ cuillère à café de cannelle*
- *100 g de sucre semoule*
- *150 g de beurre*
- *2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *15 feuilles de pastilla*

Décoration :

- *jaune d'oeuf*
- *200 g de miel*
- *amandes frites et concassées*

Préparation

Ébouillantez les amandes, mondez et faites-les frire dans une huile chaude puis concassez-les à l'aide d'un mixeur. Mélangez avec les noix, la cannelle, le sucre, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger.





Beurrez une feuille de pastilla, tapissez le mélange par-dessus et arrosez avec du beurre fondu puis roulez la feuille sur le mélange afin d'obtenir un rouleau feuilleté. Aplatissez-le légèrement.

Découpez les rouleaux en morceaux de 2,5 cm, disposez-les sur une plaque et badigeonnez de jaune d'oeuf. Mettez dans un four préchauffé à une température moyenne. Arrosez-les avec du miel une fois que vous les avez sortis du four. Servez froid.





Bourses aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 15 min

La farce :
- *250 g d'amandes pochées et mondées*
- *100 g de sucre semoule*
- *1 cuillère à soupe de zeste d'orange râpé*
- *1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 sachet de sucre aromatisé (orange)*
- *1 cuillère à soupe de beurre*
- *500 g de feuilles de pastilla*
- *60 g de beurre fondu*
- *1 jaune d'oeuf*

Décoration :
- *200 g de miel*
- *1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger*

Préparation



Mixez les amandes avec le sucre, ajoutez le zeste d'orange râpé, l'eau de fleurs d'oranger, le sucre aromatisé et le beurre. Mélangez bien et transformez le mélange en petites boulettes.



Pliez les feuilles de pastilla sur quatre et à l'aide de ciseaux, coupez en forme de rond de 10 cm de diamètre. Étalez ensuite tous les ronds obtenus puis badigeonnez-les avec du beurre fondu.



Mettez une boulette sur chaque rond, badigeonnez son contour avec le jaune d'oeuf puis pliez en éventail pour former une bourse. Disposez-les sur une plaque beurrée et faites cuire au four, pendant environ 15 min. Une fois cuites, trempez-les dans du miel tiède. Servez froid.



Triangles aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 20 min

La pâte :
- *500 g de beurre*
- *400 g de sucre semoule*
- *700 g de farine*
- *200 g de Maïzena*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *1 cuillère à café d'extrait d'amande*

La farce :
- *500 g d'amandes pochées*
- *250 g de sucre semoule*
- *2 cuillères à soupe de beurre*
- *1 cuillère à café de cannelle*
- *½ cuillère à café d'extrait d'amande*
- *1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger*

Décoration :
- *1 petit bol de confiture*
- *sucre glace*



Préparation



La pâte :

Mélangez le beurre, le sucre, la farine, la Maïzena, la levure et l'extrait d'amande, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



La farce d'amande :

Mixez les amandes avec le sucre puis ajoutez le beurre, la cannelle, l'extrait d'amande et l'eau de fleurs d'oranger. Façonnez des petites boulettes avec la pâte obtenue.



Coupez des ronds avec la pâte. Déposez au milieu de chaque rond une demie cuillère à café de confiture.



Déposez les boulettes d'amandes sur la confiture. Avec les doigts, pliez les ronds en forme de triangle, disposez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et mettez au four préchauffé à une température moyenne.

A la sortie du four, saupoudrez les gâteaux avec du sucre glace.

Bâtonnets aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 15 min

La farce :
- *500 g d'amandes (pochées et mondées)*
- *300 g de sucre semoule*
- *¼ de cuillère à café de cannelle*
- *3 cuillères à café de beurre*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *4 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*

La pâte :
- *1 boîte de crème fraîche (200 g)*
- *1 cuillère à soupe de sucre semoule*
- *1 pincée de sel*
- *250 g de farine*

Décoration :
- *1 blanc d'oeuf*
- *6 cuillères à soupe de graines de sésame*



Préparation



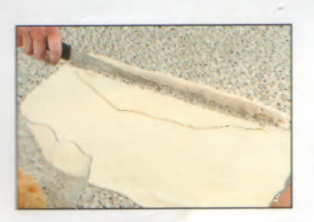
La farce : mixez à deux reprises les amandes et le sucre pour obtenir une pâte d'amande. Ajoutez la cannelle, le beurre, la gomme arabique et l'eau de fleurs d'oranger. Mélangez bien puis faites des longs bâtonnets de 1 cm d'épaisseur.



La pâte : dans un récipient, mettez la crème fraîche, le sucre et le sel, mélangez bien en ajoutant la farine en pluie jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Réservez-la au frigo pendant 30 min.



Sortez la pâte du frigo et étalez-la finement avec un rouleau à pâtisserie puis déposez, un à un, les bâtonnets d'amandes sur la pâte étalée.



Enveloppez les bâtonnets avec la pâte, puis à l'aide d'un couteau, détachez le bâtonnet du reste de la pâte. Découpez chaque bâtonnet enveloppé en petits cigares.



Trempez les extrémité des cigares dans du blanc d'oeuf puis dans les graines de sésame. Disposez-les sur une plaque huilée et faites cuire dans un four préchauffé à une température moyenne, pendant 15 min.

Baklavas aux noix et aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 15 min

- *250 g d'amandes (pochées, mondées et frites)*
- *250 g de noix*
- *2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 cuillère à café de cannelle en poudre*
- *100 g de sucre semoule*
- *½ verre à thé de beurre fondu*
- *250 g de pâte feuilletée*

Garniture :

- *100 g d'amandes pochées et mondées*
- *250 g de miel*
- *4 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger*



Préparation



A l'aide d'un mixeur, concasser les amandes et les noix. Disposer le mélange dans un récipient et l'arroser avec l'eau de fleurs d'oranger. Ajouter la cannelle, le sucre et le beurre puis mélanger le tout.



Diviser la pâte feuilletée en deux morceaux puis les étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tapisser la plaque du four avec l'une des deux feuilles puis mettre l'autre de côté.



Verser le mélange d'amandes et de noix sur la plaque et bien l'étaler. Couvrir ensuite avec la seconde feuille. Conserver au frais pendant 30 minutes afin que la pâte se raffermisse.



Découper en forme de cube que vous décorez avec une amande. Cuire au four préchauffé à une température moyenne. Sortir la plaque du four dès que celle-ci est suffisamment dorée. (15 minutes).

Arroser avec du miel tiède parfumé à l'eau de fleurs d'oranger. Servez froid.

Fakkas

Ingrédients

Cuisson : 30 min

- *6 œufs*
- *1 grand verre d'huile*
- *2 grands verres de sucre semoule*
- *2 grands verres d'amandes concassées*
- *2 grands verres de raisins secs*
- *1 verre à thé de graines de sésame*
- *2 sachets de levure chimique*
- *1 kg de farine*

Décoration :

- *1 petite cuillère de café soluble*
- *1 blanc d'oeuf*



Préparation



Dans un récipient, mélangez les oeufs, l'huile, le sucre, les amandes concassées, les raisins secs, les graines de sésame et la levure.



Ajoutez la farine progressivement en remuant le mélange avec les doigts. Fraisez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.



Divisez la pâte en grosses boules. Roulez-les pour qu'elles prennent la forme de petite terrine et disposez sur une plaque de four huilée. Enduisez leur face supérieure avec le mélange de blanc d'oeuf intimement lié au café soluble puis faites cuire à blanc environ 15 min.



Retirez du four et découpez les terrines en lamelles d'une épaisseur de 0,6 cm. Disposez-les une seconde fois dans la plaque et mettez au four pendant environ 15 autres minutes.
Faites-les dorer des deux côtés.

Conservez les fakkas dans une boîte hermétique pour qu'elles restent bien croustillantes.

Brioches d'Oujda

Ingrédients

Cuisson : 30 min

- *1 kg de farine*
- *2 grands verres d'huile*
- *4 grands verres de sucre semoule*
- *½ grand verre de graines de sésame*
- *2 œufs*
- *2 cuillères à soupe de cardamome en poudre*
- *2 cuillères à soupe d'anis en poudre*
- *2 sachets de levure chimique*
- *1 cuillère à café de levure boulangère*
- *de l'eau tiède*



Préparation



Dans un récipient, mettez la farine en fontaine, ajoutez l'huile, le sucre, les graines de sésame, un oeuf, la cardamome, l'anis, la levure chimique et la levure boulangère. Pétrissez énergiquement, tout en ajoutant de l'eau tiède progressivement pour obtenir une pâte homogène.





Divisez la pâte en boulettes en forme d'œuf, que vous roulez à la main pour les transformer en minces bâtonnets de 20 cm de long. À l'aide de ciseaux, fendez l'une des extrémités en deux, tournez l'autre extrémité du bâtonnet pour faire un anneau puis soudez-la avec les deux fentes.





Ornez les anneaux en faisant des petites entailles sur les côtés à l'aide d'un couteau (voir photo). Badigeonnez de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, disposez sur une plaque huilée et laissez lever pendant 30 min.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C.

Conservez les brioches dans une boîte hermétique pour qu'elles restent bien croustillantes.

Gâteaux de dattes

Ingrédients

La farce :

- *500 g de dattes*
- *1 cuillère à café de cannelle*
- *1 cuillère à café de beurre*
- *1 cuillère à soupe de graines de sésame*
- *1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *du blanc d'oeuf*

Cuisson : 15 min

La pâte :

- *500 g de farine*
- *2 cuillères à soupe de sucre glace*
- *250 g de margarine*
- *1 yaourt (arôme de vanille)*

Décoration : - *1 bol de sucre glace*



Préparation



La pâte : mélangez la farine avec le sucre glace, la margarine, le yaourt et fraisez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien molle et lisse.



La farce : lavez les dattes, dénoyautez-les et faites cuire à la vapeur pendant 20 minutes *(vous pouvez vous procurer la pâte de dattes au marché)* ajoutez la cannelle, le beurre, les graines de sésame et l'eau de fleurs d'oranger puis malaxer bien.



Étalez la pâte finement et découpez des ronds avec un emporte-pièce. Badigeonnez les contours des ronds avec du blanc d'oeuf. Faites des boulettes avec la pâte de dattes et déposez-les au milieu des ronds.



Soudez la pâte à l'aide de l'outil en plastique *(voir photo 4)*. Disposez les gâteaux sur une plaque huilée, piquez-les à la fourchette pour qu'ils ne gonflent pas et faites cuire dans un four, préchauffé à 180°C, pendant 15 min.

Ils doivent prendre une couleur dorée. Une fois cuits, les saupoudrer de sucre glace des deux côtés.

Makrout

Ingrédients

La pâte :
- *125 g de semoule épaisse*
- *125 g de semoule fine*
- *1 cuillère à soupe de sucre semoule*
- *¼ de cuillère à café de sel*
- *100 g de beurre fondu*
- *1 verre à thé d'eau froide*
- *1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger*

La farce :
- *200 g de dattes ou 125 g de pâte de dattes*
- *½ cuillère à café de cannelle*
- *1 cuillère à soupe de beurre*
- *1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *de l'huile pour friture*
- *250 g de miel*



Préparation



Dans un récipient, mélanger les deux semoules, le sucre et le sel. Ajouter le beurre fondu et continuer à mélanger.



Verser sur ce mélange le verre d'eau et le verre d'eau de fleurs d'oranger en malaxant délicatement avec les bouts des doigts.

La pâte de dattes : dénoyauter les dattes et les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Laisser refroidir et travailler cette pâte à la main en y ajoutant de la cannelle, du beurre et de l'eau de fleurs d'oranger. La transformer en longs bâtonnets d'un cm d'épaisseur. Former d'autres bâtons avec la pâte de semoule. Pratiquer une longue fente au milieu et y placer un bâtonnet de dattes avant de la souder.





Découper les bâtons obtenus en petits losanges égaux (makrouts) et réserver.



Faire frire ces makrouts dans une huile brûlante. Dès qu'ils prennent la couleur dorée, les retirer et les égoutter puis les plonger immédiatement dans du miel chauffé et aromatisé d'eau de fleurs d'oranger.

Egoutter et servir froid.

Zelliges aux amandes

Ingrédients



- *600 g de chocolat noir*
- *250 g d'amandes pochées*
- *100 g de sucre glace*
- *60 g de beurre*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*

Décoration :

- *100 g de chocolat blanc*

Préparation



Chocolat au bain marie : dans un récipient, cassez 300 g de chocolat noir en morceaux et posez-le sur une casserole remplie d'eau en ébullition, en remuant jusqu'à ce que le chocolat fonde.



Versez le chocolat fondu sur une plaque (ou autre récipient large) chemisée avec du papier sulfurisé et égaliser la surface à l'aide d'une spatule.



Mixez les amandes avec le sucre, le beurre et la gomme arabique. Sur un plan de travail, étalez la pâte obtenue à l'aide du rouleau à pâtisserie et posez-la sur le chocolat comme deuxième couche.



Faites fondre le reste du chocolat noir dans le bain marie puis versez-le sur la pâte d'amande. Étalez bien afin de couvrir tous les côtés de la plaque et égaliser la surface à l'aide d'une spatule. Décorez avec le chocolat blanc fondu, laissez le gâteau refroidir puis découpez en losanges à l'aide d'un couteau.

Si vous désirez avoir des zelliges blanches, utilisez 600 g de chocolat blanc et 100 g de chocolat noir. Mais il est préférable d'utiliser le chocolat noir pour ses vertus et sa valeur nutritive.

Babouches aux cacahuètes

Ingrédients

Cuisson : 15 min

La pâte :
- *1 pot de crème fraîche (200 g)*
- *1 pincée de sel*
- *250 g de farine*

La farce :
- *500 g de cacahuètes*
- *100 g de sucre glace*

Préparation



La pâte : mettez dans un récipient la crème fraîche, le sel puis ajoutez la farine progressivement en mélangeant afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer au frigo pendant 1 heure.



La farce de cacahuètes : torréfiez les cacahuètes, quelques minutes, laissez refroidir et mixez-les avec le sucre jusqu'à les réduire en pâte malléable. Divisez en boules et roulez-les sous forme de longs cordons d'environ 5 cm d'épaisseur.



Sortez la pâte de farine du frigo divisez-la en morceaux puis étalez-les finement, un à un, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Disposez le cordon sur la pâte étalée puis roulez-le jusqu'à ce qu'il soit couvert entièrement de pâte. À l'aide d'un couteau, séparer le cordon enveloppé du reste de la pâte.



Aplatissez légèrement les cordons et coupez-les en morceaux de 0,5 cm d'épaisseur *(forme de babouche)*. Disposez-les sur une plaque à four huilée et faites cuire dans un four préchauffé à une température moyenne pendant 15 min.

Petits fours aux amandes

Ingrédients

Cuisson : 20 min

- *500 g d'amandes*
- *1 pincée de gomme arabique en poudre*
- *1 cuillère à café de levure chimique*
- *½ cuillère à soupe de beurre*
- *4 œufs*
- *250 g de sucre glace*
- *2 cuillères à soupe de zeste de citron râpé*

Décoration :

- *100 g d'amandes (pochées et mondées)*

Préparation



Pochez les amandes pendant 10 minutes, mondez puis passez au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse.



Ajoutez la gomme arabique en poudre, la levure, le beurre, 3 jaunes d'oeufs, 1 oeuf entier, le sucre glace et le zeste de citron râpé. Mélangez tous ces ingrédients pour donner à la pâte une consistance onctueuse.



Mettez le mélange dans une poche à douille étoilée et sur une plaque à four, pressez la douille pour faire des petits choux. Décorez avec les amandes, et faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 min.



Sellou



Ingrédients

- *1 kg de farine*
- *1 kg de graines de sésame*
- *1 kg d'amandes*
- *500 g de sucre glace*
- *1 cuillère à soupe d'anis moulu*
- *1 et ½ cuillère à soupe de cannelle*
- *½ c.à.c. de gomme arabique en poudre*
- *1 cuillère à café de sel*
- *750 g de beurre*

Cuisson : 45 min

Préparation

Torréfier la farine en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle devienne dorée puis tamiser.
Laver et égoutter les graines de sésame, les faire dorer dans une poêle puis les mixer.
Laver les amandes et les dorer quelques minutes au four puis les mixer.
Dans un grand récipient, mélanger la farine torréfiée, le sucre, les amandes mixées, l'anis, la cannelle, la gomme arabique, les graines de sésame mixées et le sel.
Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser refroidir 1 minute et le verser, en le clarifiant, progressivement sur le mélange de farine. Mélanger avec les mains jusqu'à homogénéisation de tous les ingrédients.



Décoration :

* Disposer le sellou dans une assiette sous forme d'une pyramide, le saupoudrer de sucre glace et le décorer avec des amandes frites.

* Selon votre goût, ajouter du miel au sellou et faites des boulettes. Les placer dans des barquettes en papier et les décorer avec une demi-amande frite.

* Mélanger le sellou avec du miel et le transformer en forme de boudins. Les enrober dans des graines de sésame, puis les couper en forme de petites tranches épaisses d'un cm.

Préparation



Dans un large plat, disposer la farine en fontaine, ajouter le sel, les graines de sésame moulues, le beurre fondu, l'huile, l'anis, la cannelle, la gomme arabique en poudre, l'eau de fleurs d'oranger, la levure, le safran, le jaune d'oeuf et le vinaigre. Bien mélanger ces éléments en ajoutant un peu d'eau tiède. Pétrir énergiquement pour obtenir une pâte homogène et malléable. *(ajouter de l'eau si nécessaire).*



Diviser la pâte en boules moyennes et sur un plan de travail fariné, les étaler finement avec un rouleau à pâtisserie. À l'aide d'une roulette, couper des carrés de 8 cm. Y pratiquer 4 entailles parallèles à la roulette, sans aller jusqu'au bord. Pour tresser les carrés, soulevez avec l'index les lanières 1-3 et 5.



À l'aide des deux mains, séparer les anières 1-3-5 et les anières 2 et 4 sans détacher le carré.



Souder les 2 angles inférieurs du carré et faire remonter la partie soudée vers le haut, pour obtenir la chebbakia.
Façonner ainsi toute la pâte.



Plonger les chebbakias dans une friture brûlante et les faire dorer des deux côtés. Les sortir, les tremper dans du miel et les retourner à la spatule. Égoutter dans une passoire et décorer avec les graines de sésame. Servir froid.

Petits pains au lait et aux graines de sésame

Ingrédients

Cuisson : 30 min

- *3 œufs*
- *1 verre à thé de sucre semoule*
- *1 verre à thé d'huile*
- *2 cuillères à soupe de levure boulangère*
- *2 cuillères à soupe de graines de sésame*
- *1 cuillère à soupe d'anis*
- *1 verre à thé de beurre fondu*
- *6 grands bols de farine*
- *½ litre de lait*
- *des graines de sésame et 1 oeuf battu pour la décoration*



Préparation



Dans un récipient, cassez les oeufs puis ajoutez le sucre semoule, l'huile, la levure, les graines de sésame, l'anis, et le beurre fondu. Mélangez bien jusqu'à ce que la levure soit diluée.



Mettez la farine en fontaine puis versez le mélange des œufs au milieu. Travaillez la pâte énergiquement.



Ajoutez le lait et fraisez avec les paumes des mains pour obtenir une pâte bien lisse (s'il le faut ajoutez du lait).

Laissez lever pendant 1 heure.



Divisez la pâte en boulettes du volume d'un oeuf et laissez lever une deuxième fois pendant 1 heure. Avec les pointes des doigts, aplatissez légèrement chaque boulette jusqu'à l'obtention d'un petit pain rond. À l'aide d'un pinceau, enduisez la face à l'oeuf battu et décorez avec des graines de sésame.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.

M'smmens

Ingrédients

- 2 grands bols de farine de blé
- 1 grand bol de farine blanche
- 1 cuillère à café de sel
- ½ verre à thé d'huile
- ½ verre à thé de beurre fondu
- ½ litre d'eau tiède



Préparation



Mélangez les deux farines, ajoutez le sel et l'eau. Pétrissez énergiquement pour obtenir une pâte ferme et homogène (Ajoutez de l'eau si nécessaire).



Divisez la pâte en grosses boulettes et badigeonnez-les avec l'huile liée au beurre fondu. Une à une, étalez les boulettes avec le bout des doigts en formant un cercle. Pliez un côté, badigeonnez du mélange d'huile et saupoudrez de farine de blé.



De la même façon, pliez l'autre côté pour obtenir la forme d'un rectangle et saupoudrez encore une fois, de farine de blé.



À son tour le rectangle doit être plié une fois de droite vers la gauche tout en badigeonnant de mélange d'huile et en saupoudrant de farine de blé.



Pliez le côté gauche pour obtenir un carré. Faites de même pour le reste des boulettes. Avant de cuire les carrés, aplatissez-les avec les bouts des doigts.



Sur feu moyen, faites cuire les carrés de m'smmen sur une poêle chauffée et légèrement huilée. Dorez les deux côtés des m'smmens et servir chaud avec un mélange de miel tiède au beurre fondu.

Batbouts

Ingrédients

- *250 g de farine de blé*
- *100 g de farine blanche*
- *¼ de cuillère à café de sel*
- *1 cuillère à soupe de levure boulangère*
- *de l'eau tiède (un grand verre)*



Préparation



Mélanger les deux farines, faire un puits et ajouter le sel, la levure puis progressivement de l'eau tiède. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.



Diviser la pâte en grosses boules. Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez finement (4 mm) chaque boule. Découper à l'aide d'un emporte-pièce des petits ronds de 5 cm de diamètre.



Déposer les batbouts sur une plaque chemisée d'un tissu épais puis recouvrir d'un second et laisser lever.



Chauffer une poêle sur feu doux et commencer à cuire. Dès que les batbouts gonflent, il faut les retourner. En cas de besoin, enduire la poêle d'huile avant la cuisson.

Les batbouts se servent chauds accompagnés de beurre, de fromage ou de miel.

Crêpes (Baghrirs)

Ingrédients

- *1 bol de semoule fine*
- *½ bol de farine*
- *1 cuillère à café de sel*
- *1 sachet de levure chimique*
- *2 bols d'eau tiède*
- *2 cuillères à café de levure boulangère*
- *1 cuillère à café de sucre semoule*

Préparation



Dans un récipient, mélanger la semoule, la farine, le sel et la levure chimique.



Mixer ce mélange avec de l'eau tiède en ajoutant la levure boulangère, diluée dans un peu d'eau tiède, et le sucre. Réserver la crème obtenue et laisser lever une heure. Juste avant la cuisson, remuer le liquide avec une louche.

Verser la quantité d'une petite louche de crème sur une poêle bien lisse et chaude. Faire cuire la crêpe uniquement du dessous sans la retourner.



Servir chaud accompagné soit d'un mélange de miel et de beurre fondu soit d'huile d'olive ou de confiture.

Harchas

Ingrédients

- *250 g de semoule fine*
- *½ cuillère à café de sel*
- *2 cuillères à soupe de sucre semoule*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *150 g de beurre*
- *1 verre à thé de lait*



Préparation

Dans un récipient, mélangez la semoule, le sel, le sucre, la levure chimique et le sucre vanillé.



Faites fondre le beurre et ajoutez-le sur le mélange puis incorporez le tout jusqu'à l'obtention d'une texture sablée.



Versez le lait sur le mélange et il suffit de remuer le récipient, puis laissez reposer quelques minutes.



Chauffez à feu doux la poêle, saupoudrez-la de semoule et disposez dessus deux moules ronds. A l'intérieur du moule, posez une boule de pâte en saupoudrant la face de semoule et aplatissez pour que la pâte prenne la forme du moule. Faites-la cuire des deux côtés.



Servez accompagné de mélange de miel et de beurre fondu.

Beignets

Ingrédients

- *500 g de farine*
- *1 cuillère à soupe de sucre semoule*
- *½ cuillère à café de sel*
- *1 sachet de sucre vanille*
- *1 oeuf*
- *1 et ½ cuillère à café de levure boulangère*
- *1 grand verre d'eau*
- *l'huile pour friture*

Décoration : - *du sucre glace, ou du sucre semoule.*

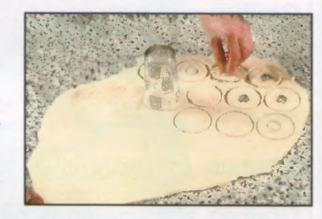


Préparation

Disposez dans un récipient la farine en fontaine, puis ajoutez le sucre, le sel, le sucre vanille, l'œuf et la levure boulangère diluée dans de l'eau tiède. Mélangez bien la préparation en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Fraisez énergiquement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.



Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 6 mm et découpez des ronds avec un verre à thé. Avec un emporte pièce plus petit, évidez chaque rond pour obtenir des anneaux.



Disposez les beignets dans une plaque, couvrez-les et laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.



Faites-les frire dans une l'huile brûlante, les dorer des deux côtés, égouttez-les et saupoudrer avec du sucre.
Servez chaud.



Sommaire



Dans ce livre à la fois simple et pratique, retrouvez l'essentiel de la pâtisserie marocaine avec ses saveurs et ses parfums de terroir.

Conscients de la subtilité de la réalisation des recettes, nous avons voulu ce livre un véritable guide, magnifiquement illustré, vous accompagnant dans toutes les étapes.

Il vous substitue des moments de préparation en veritables moments de plaisir et de détente.

Plus de 140 magnifiques photos
Des indications fiables et claires
Recettes illustrées par étapes

ISBN 9954-459-00-6
9 789954 459003

Editions
HAARAOUI